VITA+VERDE™

CAINZ

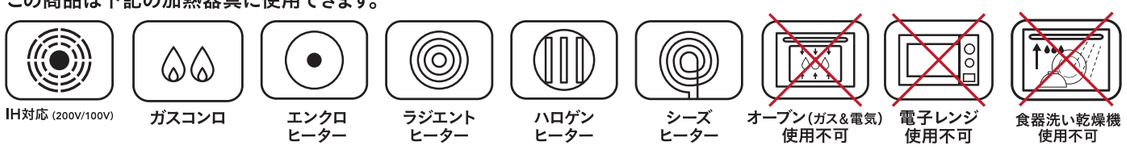
IHでもガスコンロでも使える サーモロン™コーティングフライパン

エッグパン	20cm	26cm	28cm
VVFP-18AL	VVFP-20AL	VVFP-26AL	VVFP-28AL

共通取扱説明書

この商品は一般家庭で調理するために使うものです。
使用の際には取扱説明書をよく読んでから使用してください。
不適切な取扱いは事故につながります。
この取扱説明書は必ず保管してください。

この商品は下記の加熱器具に使用できます。



lot No.

安全に使用していただくために

- ●調理以外の用途には使用しないでください。
- ●使用する前に、取っての取り付けにガタツキなどがないか、また破損がないか確認してから使用ください。
- ●調理中にお子様がコンロに近づかないようにご注意ください。
- ●熱くなったフライパンを取り扱うときは、火傷の危険がありますので十分ご注意ください。
- ●調理中にコンロから離れる時は必ず火を止めてください。油の温度が上昇し、発火して火災の原因となります。
- ●調理器具の取っ手は熱伝導を最小限に抑えるような構造になっておりますが、コンロの出力によっては取っ手が熱くなることがあります。取っ手を持ち上げたりする場合は十分ご注意ください。また、必要に応じて鍋つかみなどを使用してください。
- ●高温になっている本体に水気の多いものを入れますと、油がはねて火傷の恐れがあります。
- ●本品の縁まで水や調理物を満たした状態で使用しないでください。コンロの立ち消えや火傷、IH(電磁調理器)のプレートを汚したり、故障の原因になります。
- ●IH(電磁調理器)、ガスコンロで使用できます。
- ●電子レンジ・ストーブでの使用は絶対にしないでください。
- ●ストーブの上では危険ですから、使用しないでください。

⚠ 使用上の注意

初めて使用になる前に:

- ●梱包資材及びラベル全てを取り除いてください。
- ●食器用中性洗剤を柔らかいスポンジ等に付けて十分に洗い、よくすすいでから柔らかい布で水分を完全に拭き取ってください。

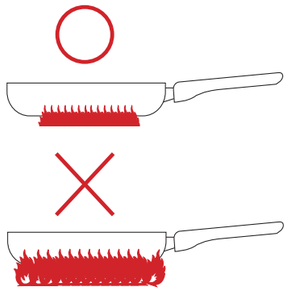
調理の際の注意事項

VITA VERDE™製品のゆがみを防ぐための注意事項

- **●強火で予熱することは避けてください。必ず中火以下で行ってください。**
- ●ガスコンロで使用の場合、コンロの中央部に乗せて安定させてご使用ください。炎が底面より大きくならないよう火力を調整してください。炎が底面よりはみ出したままで使用しますと取っ手が熱くなり、火傷の恐れや取っ手が損傷し、脱落して火傷などの事故の原因になります。また2口以上のコンロを使用の場合は隣接するコンロの炎が取っ手に当たらないよう、取っ手の向きにご注意ください。

●**火加減は弱火から中火を基本として使用してください。**強火やフライパンの底面からはみ出る程の火加減での使用はノンスティック性能の劣化を早めるばかりか、フライパンの変形やハンドル接続部分の破損の原因となることがありますのでご注意ください。

〈火力の調整〉



●空焚きをしないでください。
●熱くなったフライパンをそのまま水に浸けたり、急激に冷やさないでください。
●食材を温めたり、繊細なソースを煮込んだり、下準備する場合は弱火で行ってください。
●火加減は大変重要です。**強火での調理は必要ありません。**弱火での温度設定は省エネの為のみならずフライパンが熱くなりすぎるのを防ぎます。セラミックは熱を溜め易くまた非常に熱伝導に優れておりますので食材は短時間で調理される点にご注意ください。特に高タンパク質な素材は非常に短時間で炭素化（焦げる）温度に達します。
●IH（電磁調理器）でフライパンをご使用になる場合、またはガスコンロでIH（電磁調理器）対応用のフライパンをご使用の場合は特に過熱にご注意ください。
●てんぷらなどの揚げ物調理には使用できません。
●調理の際は、油温を200℃以上に上昇させないでください。
●フライパンの中に長時間食材を保存しないでください。

食材剥離性を発揮させるための注意事項：

●フライパンは必ずきれいに洗浄してから使用してください。保管の際はフライパンをきれいに洗浄し食用油や食材の跡が残っていないことを確かめてください。
●調理する10分くらい前に食材を冷蔵庫から取り出してください。
●フライパンは床に落とさないようご注意ください。また、変形したり歪むことのないよう取り扱いには十分ご注意ください。衝撃や歪みによりセラミックの非粘着膜が破壊され、結果ノンスティックの性能が劣化する原因となります。
●**フライパンに食材や油を加える前に必ず中火で1分くらい予熱してください。**フライパンが十分に温まってから食材を入れなかった場合、食材がくっついてしまうことがあります。油や素材を入れるタイミングは水滴を落とすとビーズ状になり横に滑り出す程度まで温まった状態を目安としてください。

●**調理する際は、必ず油を薄く引いて使用してください。**
●調理中に、もし食材がこびりつくようなことがありましたら少量のお湯を注ぎ入れてください。水蒸気により十分に蒸された状態になりますのでこびりついた食材も剥がれやすくなります。

セラミックコーティングについて：

●通常、使用と共に非粘着の特性は劣化します。調理中にノンスティック面を高温で長時間熱すると食品や油が炭素化するため、非粘着特性の劣化を早めます。
●特許技術のサーモロン™セラミックコーティングは万が一過熱状態になっても450℃まで耐えられる特性を持っておりますが上記の理由から高温での持続的な長時間使用はお避けください。
●安全面に関しましては万が一過熱状態になっても毒性の微粒子及び危険残留化学物質の放出は起こりません。さらに加熱によるコーティング膜自体の膨れ、剥がれ等も起こりません。
●非粘着の特性が衰えた後でも、高密度な層でセラミックコーティングされているサーモロン™コーティングフライパンは鋳鉄製のフライパンと同じ使用方法で使い続けて頂くことができます。

調理油について：

●油かバターの使用をお勧めします。油脂の中には弱火でも焦げ付くものがありますのでご注意ください。使用する油脂や油によって反応する温度が違います。他の油に比べてヘルシーで比較的焦げ付き始める温度が高い精製されたオリーブ油、ピーナッツ油、コーン油またはバター（澄ましバター）をお勧めします。エクストラバージンオイルの使用はお避けください。
●構造上、及びサーモロン™セラミックコーティングの膜の特性により非常に熱伝導が優れておりますので食品や油は急速に炭素化されます。**常に弱火から中火の範囲で使用してください。**
●**スプレー調理油は使用しないでください。**噴霧され飛び散った油は残留物として蓄積しやすいためこびりつきの原因となり取り除きが困難になります。
●調理油を塗る際は油がフライパンの表面に均等になるよう塗ってください。

調理器具について：

●金属性の調理器具はノンスティック面に傷をつける原因となります。フライパンの寿命を延ばすためプラスティック製、ゴム製、または木製調理器具の使用をお勧めします。

●スパチュラやお玉等の調理器具でフライパンの縁や表面をたたかないでください。

●フライパンの中で食材を切らないでください。

お手入れと洗浄

●フライパンを使用になった後は十分冷ましてからきれいに洗浄してください。熱いままのフライパンを水の中に入れると回復不能な歪みの原因となります。

●食器洗い乾燥機での洗浄はしないでください。食器洗い乾燥機を使用になると水の勢いと食器洗い乾燥機によく使用するリン塩酸、塩素系漂白剤を含んだアルカリ性洗剤によりサーモロン™セラミックコーティングの非粘着特性が破壊される可能性があります。フライパンを長くお使いいただくために、食器用中性洗剤を入れたぬるま湯の中で手洗いされることをお勧めします。

●フライパンをすすいだ後は柔らかいタオルまたはキッチンペーパーで水分を拭き取ってよく乾燥させてください。水道水に含まれるマグネシウムをはじめとするさまざまな物質は非粘着性能の劣化を早めます。

●サーモロン™セラミックコーティングの表面に茶色や黒の堆積物が見られる場合は、高温で分解される油脂や油を使用して長時間加熱したためと考えられます。こうした堆積物を取り除く際に研磨剤を含む洗剤や研磨用パッドをご使用にならないでください。サーモロン™セラミックコーティング面の損傷の原因となります。堆積物をとり除く方法としては先ず容易に取り除ける堆積物を全て取り除き、次にフライパンにお湯をはり一度沸騰させ直ぐに火を止めそのまま冷ましてください。その後は柔らかい布等で容易に落とすことができます。それでも落ちない場合には食器用中性洗剤を入れたお湯の中にフライパンを数時間浸してから柔らかい布等で丁寧にこすり落としてください。ひどく焦がしてしまった場合焦げが焦げをよぶこととなり頑固なこびり付きとなります。万一、こびり付きがひどくなっていまった場合にはメラミンスポンジをご使用になることをお勧めします。汚れた部分が浸るくらいの量の水を入れメラミンスポンジで円を描くように優しくこすって汚れを落としてください。その後十分にすすぎ水分をよく拭き取ってください。

●スチールウール製または研磨作用のあるナイロン製スポンジたわしの使用はお控えください。通常のお手入れには布または柔らかいスポンジで洗浄してください。

●オーブン・クリーナーや研磨剤を含んだ洗剤や塩素系漂白剤を含んだ洗剤は絶対にご使用にならないでください。サーモロン™セラミックコーティングを削らないでください。

●フライパンを収納される前には必ずフライパンの汚れがきれいに落ちていることを確認してください。

●フライパンの表面に多少跡が残ったり、変色が生じたりすることがありますが、これらは異常ではありません。黒色のコーティングに比べライトグレーのサーモロン™セラミックコーティングの表面上では汚れなどの跡が多少目立って見えます。

●ハロゲンコンロ及びセラミックコンロでのご使用の場合には、コンロ及びフライパンに食材などの残留物が付着していないことをお確かめください。コンロの表面を傷つける原因となります。

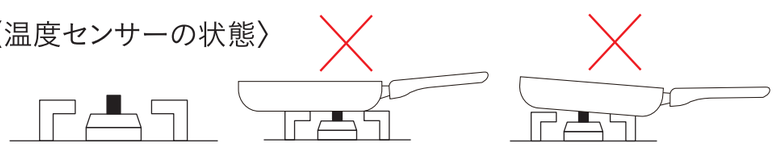
保管上のお願い

●金属製の調理道具類と一緒に保管なさる場合はノンスティック表面や縁に傷がついたりチッピング（かけ）が起こりやすくなります。ノンスティック加工を施した面や縁の上に他の金属製調理道具の鋭利な縁や端があたらぬよう十分ご注意のうえ保管してください。

⚠ Siセンサーコンロ（温度センサー付きガスコンロ）で使用する時の注意

●コンロの中央に置いて、温度センサーが確実に沈み込んだことを確認してください。五徳の形状や調理量によって転倒することがありますので、なるべく取っ手を持ちながら調理してください。

〈温度センサーの状態〉



⚠ IH（電磁調理器）を使用する時の注意

●電源を入れて［強］で加熱されますと急激に鍋底を加熱し、引火点に達することがあり、少量の油を入れた時、引火する危険があります。また、油がこげついたり、鍋底が変色（焼）や熱膨脹により変形（凹凸やガタツキ）する原因になります。**火力（出力）は［中］以下でご使用ください。**（特に3Kw以上）

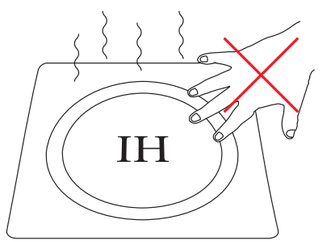
●IH（電磁調理器）で調理する場合は、空だきをしますと急激に温度が上昇し変形の恐れがありますので十分ご注意ください。

●IH（電磁調理器）でのご使用は、加熱感がありませんので火傷にご注意ください。

●使用直後のプレートの表面は、調理器具の熱により、高温になっておりますので取り扱いにはご注意ください。

●IH（電磁調理器）でご使用になる前は、特に本品の裏面をよく乾燥させてください。水分が残っていますと蒸発する際に多少音がします。

●加熱中に「ブーン」や「ジー」などの音（共振音）が聞こえる場合がありますが、フライパンの故障ではありません。フライパンの位置を置き換えたり、火力（出力）を調整してください。



⚠ 警　告

●加熱中は火元を離れないでください。

●空だきはしないでください。

火災の原因になります。

絵表示は一般的な注意事項を示すものであり、実際の形状とは異なります。

品質表示

表 面 加 工：内　面／セラミック塗膜加工
材料の種類：本　体／アルミニウム合金
はり底／ステンレス鋼（クロム16%）
取っ手部／フェノール樹脂（ラバーコーティング）
ステンレス鋼、アルミニウム合金

型番	VVFP-18AL	VVFP-20AL	VVFP-26AL	VVFP-28AL
サイズ（内径）	14.1×18.3cm	20cm	26cm	28cm
底の厚さ（はり底を含む）	3.5mm	3.5mm	4.5mm	6.6mm

販売元：株式会社カインズ
【お問い合わせ先】
0120-87-7111
MADE IN CHINA